

ตัวอย่าง ร่างโครงการอาชีพ

1. ชื่อโครงการอาชีพ จำหน่ายอาหารสำเร็จรูป
2. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวอารีญา ศิริมาลา
3. ที่ปรึกษา 1. นายรอบรู้ สอนดี
2. นางสมศรี ดีพร้อมจริง

4. หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับทุกคน คนทุกคนต้องรับประทานอาหารทุกวัน โดยคนในชุมชนของส่วนใหญ่ประกอบอาชีพนอกร้าน ไม่มีเวลาในการประกอบอาหารเอง นอกจากนั้นชุมชนใกล้เคียงมีสำนักงานของเอกชนซึ่งมีพนักงานจำนวนมาก แต่ในบริเวณชุมชนมีร้านจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปน้อย ไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า และบางร้านมีคุณภาพอาหารและบริการไม่ค่อยดี ราคาขายปานกลาง

ดังนั้น จากความรู้และทักษะการฝึกทักษะอาชีพ การบริหารจัดการในอาชีพจำหน่ายอาหารสำเร็จรูป และข้อมูลบริบทชุมชนดังกล่าว จึงได้มีความคิดเห็นว่า น่าจะมีส่วนแบ่งตลาดในการจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปได้อีก โดยมีความมั่นใจว่า จะประกอบอาชีพจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปได้อย่างมีคุณภาพ และต่อเนื่อง

5. วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นช่องทางในการประกอบอาชีพ
2. เพื่อประกอบอาชีพจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปให้เกิดรายได้
3. เพื่อให้ประชาชนในชุมชนได้รับประทานอาหารสำเร็จรูปที่มีคุณภาพ หลากหลาย และราคาย่อมเยา

6. เป้าหมาย

ด้านปริมาณ

1. ปรุงและจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปทุกวัน วันละ 5 – 10 อย่าง
2. มีรายได้หลังจากหักค่าใช้จ่ายแล้ว ไม่น้อยกว่า 800 – 1,000 บาท ต่อวัน

ด้านคุณภาพ

- ดำเนินงานอาชีพจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปได้อย่างมีคุณภาพ และต่อเนื่อง

7. ขั้นตอนและแผนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

7.1 การเตรียมการ

- ศึกษาสำรวจข้อมูล เช่น แหล่งและราคาวัตถุดิบประเภทต่างๆที่ต้องใช้ รวมทั้งตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมืออุปกรณ์ที่ต้องใช้ในการปรุงและจำหน่ายอาหารสำเร็จรูป

- สำรวจตลาด และความนิยมประเภทอาหารสำเร็จรูป

- กำหนดรายการอาหารที่จะจำหน่าย

- กำหนดวันเริ่มจำหน่าย

- เขียนโครงการ

- ขออนุมัติโครงการ

- เตรียมหาทุน

7.2 การเตรียมสถานที่

- จัดตกแต่งสถานที่

- เตรียมวัสดุอุปกรณ์

7.3 การดำเนินงาน

- ประชาสัมพันธ์กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

- ดำเนินงานปรุงอาหารและจัดจำหน่าย

- จัดทำบัญชี ประเมินการปฏิบัติงานเป็นรายวัน / รายสัปดาห์ / รายเดือน

- ประเมินสรุปเมื่อปฏิบัติงานเสร็จสิ้นตามระยะเวลาที่กำหนด

- เสนอแนวทางการพัฒนาอาชีพ

8. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

1 มกราคม – 30 กันยายน 2555

9. สถานที่ประกอบการ

บ้านของนางสาวอารีญา ศิริมาลา เลขที่ 99 ชุมชนบ้านล่าง ตำบลบางพระ อำเภอเมือง จังหวัดตราด

10. รูปแบบผลิตภัณฑ์/บริการ

ผลิตภัณฑ์/บริการ	ลักษณะเด่น
1. อาหารสำเร็จรูป	1. สด ใหม่ สะอาด
2. อาหารปิ่นโต	2. ราคาไม่แพง
3. อาหารสำหรับงานเลี้ยงเล็กๆ ตามเทศกาล	3. ทำจากวัตถุดิบในท้องถิ่น

11. การวางแผนบริหารจัดการ

11.1 แผนการตลาด

1) ลูกค้ายุทธศาสตร์เป้าหมาย

1. ลูกค้าในชุมชนที่ทำงานนอกบ้าน ได้แก่ พนักงานบริษัท ห้างร้าน ข้าราชการ ประชาชนทั่วไป

2. กลุ่มจัดเลี้ยง เช่น งานสังสรรค์ งานวันเกิด วันสำคัญอื่นๆ

3. ลูกค้าจากชุมชนอื่นๆ

2) การโฆษณา

1. แผ่นพับใบปลิว

2. คิดป้ายโฆษณาตามสถานที่ต่าง ๆ ในตัวเมือง ตลาด และชุมชนใกล้เคียง

3. การบอกต่อ

3) ประชาสัมพันธ์

- ในวันเปิดกิจการวันแรก ทางร้านจะมีการแจกของชำร่วยให้ลูกค้าที่มารับประทานอาหารในร้านและซื้อกลับบ้าน

4) การส่งเสริมการขาย

- ซื้ออาหาร 5 อย่าง/ครั้ง แถม น้ำพริก 1 ถูง

- บัตรสะสมแต้ม ซื้ออาหารครบ 20 ครั้ง แถม แกง 1 ถูง

11.2 แผนการผลิต

1. เน้นความหลากหลายของอาหาร

2. เน้นคุณภาพ สด ใหม่ รสชาติดี อร่อยคงที่สม่ำเสมอ

3. มีการบริหารจัดการเลี้ยงนอกสถานที่

11.3 แหล่งวัตถุดิบ

1. วัตถุดิบในท้องถิ่น

2. วัตถุดิบตามฤดูกาล

3. วัตถุดิบที่เป็นอาหารสดต้องจัดการหมุนเวียนวันต่อวัน ส่วนอาหารแห้งสับดาห้ละ

11.4 แผนบริหารจัดการ

1. เป็นธุรกิจในครัวเรือน
2. ลูกค้าสะดวกสบาย มีที่จอดรถ

12. ประมาณการต้นทุนการผลิตและการกำหนดราคาจัดจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์/บริการ	ต้นทุน (บาท)	ราคาขาย (บาท)	ราคาขายของคู่แข่ง (ถ้ามี)
1. แกง	20 บาท	25 บาท	30 บาท
2. ต้มยำ	25 บาท	30 บาท	30 บาท
3. ผัดผักรวมมิตร	20 บาท	25 บาท	30 บาท
4. ต้มจืด	20 บาท	25 บาท	30 บาท
5. น้ำพริก	20 บาท	25 บาท	25 บาท

13. ประมาณการรายรับและรายจ่ายในการประกอบอาชีพต่อเดือน

รายรับ	บาท	รายจ่าย	บาท
จากยอดขาย	30,000 -	ค่าเช่าสถานที่	ไม่มี
จากรายได้อื่น	3,000 -	ค่าวัตถุดิบ/วัสดุเพื่อผลิต	15,000 -
		ค่าแรงงาน	5,000 -
		ค่าสาธารณูปโภค (ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าโทรศัพท์)	800 -
		ค่าใช้จ่ายอื่น	500 -
รวม	33,000-	รวม	21,000 -

14. ทรัพยากร / งบประมาณ

ทรัพยากร

- ใช้คนในครอบครัว
- ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ เครื่องครัว ที่มีอยู่แล้ว

งบประมาณ

- จำนวนเงินทุนที่ขอรับการสนับสนุน เริ่มโครงการ 5,000 บาท

15. แผนการปฏิบัติงาน

กิจกรรมดำเนินงาน	ปี พ.ศ. 2555												หมายเหตุ
	มค.	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.	ตค.	พย.	ธค.	
การเตรียมการ - สำรวจตลาด และ ความนิยมประเภท อาหารสำเร็จรูป - กำหนดรายการ อาหารที่จะจำหน่าย - เขียนโครงการ - ขออนุมัติโครงการ - เตรียมหาทุน	↔												กำหนดทุกวัน เพื่อไม่ให้ รายการอาหาร ซ้ำ
การเตรียมสถานที่ - จัดตกแต่งสถานที่ - เตรียมวัสดุอุปกรณ์			↔										
การดำเนินงาน - ประชาสัมพันธ์ กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย - ดำเนินงานปรุง อาหารและจัดจำหน่าย - จัดทำบัญชี ประเมินการ ปฏิบัติงานเป็นรายวัน / รายสัปดาห์ - ประเมินสรุปเมื่อ ปฏิบัติงานเสร็จสิ้นตาม ระยะเวลาที่กำหนด - เสนอแนวทางการ พัฒนาอาชีพ						↔							ประชาสัมพันธ์ ไม่ใช้เวลานาน เพื่อไม่ให้ลูกค้า ลืม

16. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถประกอบอาชีพจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปได้อย่างต่อเนื่อง มีรายได้ที่สามารถนำไปใช้ในการดำรงชีวิตและนำไปใช้ในการพัฒนาอาชีพได้อย่างต่อเนื่อง
2. การดำรงชีวิตมีความมั่นคงมากขึ้นเป็นลำดับ

17. ปัญหา / อุปสรรค / ข้อเสนอแนะ

- การหาเงินทุนจากแหล่งอื่น

18. การประเมินผล

1. ประเมินผลจากการจัดทำบัญชี
2. ประเมินผลจากข้อมูลสรุปผลเมื่อเสร็จสิ้นโครงการตามระยะเวลาที่กำหนด

(ลงชื่อ).....อารีญา ศิริมาลา.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวอารีญา ศิริมาลา.....)

วันที่ 30 เดือน มกราคม พ.ศ. 2555